BEŞAMEL SOSLU KAYISI YUMURTA (FRANSA)

12 adet yumurta
6 bardak su
SALÇASI:
25 gram un (1/2 kahve fincanı)
100 gram tuzsuz domates salçası
30 gram margarin
500 gram süt (2 bardak)
Tuz ve karabiber

1 Bir tencereye; 6 bardak su koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca; suya 12 adet yumurtayı, küçük tel sepet, ya da süzgece yerleştirilmiş olarak, batırmak suretiyle daldırmalı ve yumurtaları, küçükse 5 dakika, büyükse 6 dakika, haşlamalıdır. (Kaynar suya yumurtalar teker teker atılacak olursa ilk yumurtalar hazırlop, yani çok pişmiş olurlar.)
2 Altı dakika sonra, sepet ya da süzgeci; içinde yumurtalar olduğu halde kaynar sudan çıkararak, soğuk suya atmalı ve beş dakika sonra da çıkararak, soymalı ve tabağa almalı.
3 Diğer malzemeleri çırparak beşamel sosu hazırlamalı.
4 Sonra tabaktaki yumurtaların üstlerine sıcak beşamel sosu dökmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:33575 • adı:BEŞAMEL SOSLU KAYISI YUMURTA (Fransa) • gönderen:çarliston • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:46